

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BARRA DE CEREAIS COM FIBRA DE ÁCEROLA VERDE ORGÂNICA.

COSTA, E. A. (1); (2) SILVA, A. de P. V.; (3) GARRUTI, D. dos S.; (3) NETO, M. A. de S.

(1) Centro de Ciências Agrárias – Departamento de Tecnologia de Alimentos – Caixa Postal 12.140, Cep 60356-000, UFC – Fortaleza, CE, Brasil. (2) Curso de Nutrição – Centro de Ciências da Saúde, UECE – Fortaleza, CE; (3) Embrapa Agroindústria Tropical – Fortaleza, CE. E-mail: evelinedealencar@ufc.br

Vários estudos com barras de cereais reportam o consumo por indivíduos cada vez mais preocupados com a saúde e enfatizam o crescimento do mercado deste segmento. Porém poucas bibliografias apresentam dados físico-químicos, bem como a aplicação de subprodutos, especialmente de frutos tropicais, como por exemplo a acerola, oriundos do processamento da indústria de alimentos. O presente trabalho teve por finalidade a caracterização físico-química de uma barra de cereais formulada com ingredientes ricos em fibras alimentares, em especial o resíduo desidratado, em pó, de acerola verde de origem orgânica, oriunda da Cidade de Tianguá, Estado do Ceará. O produto acabado foi obtido a partir da compactação de cereais (aveia, gérmen de trigo, flocos de arroz) além da adição do mencionado ingrediente, através do processo de aglutinação em xarope preparado à base de glicose, açúcar e gordura. A formulação final da barra de cereais apresentou: fibra alimentar no valor de 5,68g/100g, valor maior que o encontrado nas barras comercializadas e, podendo ser classificado, de acordo com o NEPA (2006), como alimento de “alto teor” de fibras; proteína (4,99%), gordura (3,49%), carboidratos (65,10%), cinzas (0,87%) e umidade (19,87%). Vale ressaltar que o conteúdo de vitamina C encontrado (5,87mg) representa 52% do recomendado para a ingestão diária para adultos. Em conclusão, o produto revelou que o mesmo não apresenta apenas alto teor de fibras, mas também um bom aporte de proteínas, carboidratos, vitamina C, além do baixo teor de gorduras, o que pode ser considerado viável para processamento em escala industrial.

Palavras Chave: barra de cereais, fibra, acerola.